

Le laboratoire du site Laïta de Créhen accrédité par le Cofrac

Le laboratoire d'analyses attaché au site Laïta de Créhen vient d'obtenir l'accréditation par le Cofrac (Comité Français d'Accréditation) selon le référentiel NF EN ISO/IEC 17025 pour ses analyses physico-chimiques (dosage des protéines, des matières grasses et des minéraux). Cette reconnaissance officielle, gage de crédibilité pour ses clients, ponctue un projet porté par les équipes depuis 2020 et une ambition affichée depuis l'ouverture du nouveau laboratoire en 2017. Elle témoigne du sérieux et de la fiabilité des méthodes mises en œuvre en interne pour garantir la qualité des produits fabriqués par Laïta. Sur le site de Créhen, on fabrique notamment du lait infantile depuis fin 2017 et le célèbre fromage fouetté Madame Loïk de Paysan Breton depuis déjà 25 ans. Les très fortes exigences sanitaires de ces produits justifient plus de 720 000 analyses par an dont 90 % sont réalisées en interne. Cette accréditation confirme l'engagement de Laïta à proposer à ses clients et consommateurs des produits de qualité irréprochable.

Un outil moderne parfaitement équipé pour le confort des équipes

Inauguré en 2017 en même temps que l'unité high-tech de production de lait infantile du site Laïta de Créhen, le laboratoire bénéficie d'instruments de pointe de haute technologie [chromatographies liquide et gazeuse couplées à de la spectrométrie de masse, spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif, PCR (Polymerase Chain Reaction), etc.] Chaque jour, ce ne sont pas moins de 2 000 analyses, 55 % en microbiologie et 45 % en physico-chimie, qui sont réalisées en interne pour assurer les plans de contrôle et la libération des lots de fabrication.

70 collaborateurs travaillent au sein du laboratoire dans un environnement conçu pour de très bonnes conditions de travail. Les locaux de plain-pied favorisent les flux de personnels, d'échantillons et de consommables. La notion d'ergonomie a été au cœur des réflexions lors de la conception du bâtiment. Cela s'est traduit par l'ajustement de la hauteur des paillasses de manipulation ou encore l'acquisition de chariots avec plateaux réglables en hauteur afin d'optimiser les ports de charge. Le laboratoire est également équipé de nombreuses hottes pour la manipulation des échantillons ou des produits chimiques (sorbonne, hotte à flux laminaire). Des salles de pause sont mises à disposition des salariés.

Le bâtiment s'inscrit dans un cadre verdoyant. Il est pourvu de larges fenêtres pour bénéficier de la lumière extérieure et bénéficie de la climatisation pour gérer la température dans les différentes salles.

Pour assurer le renouvellement d'air, le laboratoire est équipé de 2 CTA (Centrale de Traitement d'Air) double flux permettant un échange de chaleur (récupération d'énergie > 82%) entre l'air soufflé et l'air extrait du laboratoire. Les locaux bénéficient également de systèmes pour la détection et l'extinction automatique de la lumière ainsi que de robinets d'eau permettant de réduire la consommation. Enfin, les déchets du laboratoire sont triés et valorisés par des prestataires partenaires.

Une démarche d'amélioration continue

Pour continuer à apporter le meilleur service à ses clients internes, l'équipe du laboratoire s'engage dans une démarche d'amélioration continue avec la volonté d'obtenir, dans les prochaines années, l'accréditation par le Cofrac de ses activités en microbiologie. Elle souhaite également développer son expertise pour augmenter la part d'analyses réalisées en interne (90 % aujourd'hui). A son arrivée au laboratoire, chaque collaborateur bénéficie d'un parcours d'intégration et d'une habilitation au poste. Des formations régulières lui permettent de développer ses compétences techniques et sa polyvalence tout au long de sa carrière.

Contacts Presse :

Mathilde ROGER - Attachée de presse RIVACOM

Tél. : 02 99 79 89 52 - 06 89 62 47 67 - Mail : mathilde@rivacom.fr

Anne-Laure VISSEICHE - Responsable Communication LAÏTA

Tél. : 02 29 62 51 19 - Mail : anne-laure.visseiche@even.fr

Pour accompagner ses projets de développement, le laboratoire est toujours à la recherche de talents. Techniciens de laboratoire, technicien en métrologie, assistants de laboratoire, ... souhaitant rejoindre une équipe engagée et un outil de travail moderne parfaitement équipés sont les bienvenus !

Ils ont dit...

« L'obtention de l'accréditation est une reconnaissance pour l'équipe du laboratoire, un vrai gage de la qualité de nos analyses qui conforte la relation de confiance instaurée avec nos clients internes. Ce succès est le fruit d'un projet collectif, dans lequel l'ensemble du personnel s'est impliqué. Il nous encourage aujourd'hui à poursuivre nos efforts pour étendre notre périmètre d'accréditation. »,

Aurélié Lepetit, responsable des laboratoires costarmoricains Laïta

« Le site Laïta de Créhen emploie 600 salariés qui œuvrent à transformer au quotidien le lait collecté auprès de producteurs locaux. Nous fabriquons notamment des fromages à pâtes fraîches, dont le célèbre Madame Loïk de Paysan Breton et du lait infantile pour les nouveau-nés. Les exigences sanitaires de ces produits nous engagent. Le laboratoire est au cœur de nos activités car il nous permet de délivrer rapidement des résultats fiables. »,

Gilles Lerouillois, directeur des usines costarmoricaines de Laïta.

« Laïta recrute sur les Côtes-d'Armor ! À date, 35 postes en CDI / CDD ainsi que 24 contrats d'alternance sont ouverts pour rejoindre notre entreprise coopérative laitière. Le laboratoire est à la recherche de nouveaux talents pour accompagner son projet de développement. Nous recherchons également des conducteurs de lignes et d'installations automatisées, des techniciens de maintenance, et de nombreuses autres compétences pour concourir à la dynamique de Laïta sur le territoire. »,

Sylvaine Mary, directrice des ressources humaines de Laïta pour ses activités costarmoricaines.

Chiffres clés Laboratoire Laïta de Créhen

- **70 salariés** (création de 30 postes depuis l'ouverture du laboratoire en décembre 2017).
- **1 100 m²**
- **2 000 analyses / jour** en moyenne réalisées en interne (55 % en microbiologie, 45 % en physico-chimie).

Le site Laïta de Créhen

- l'équivalent de **375 millions de litres** de lait transformés par an.
- **600 salariés** (800 sur les trois sites Laïta des Côtes d'Armor).
- **3 secteurs industriels** fabriquant :
 - . des laits infantiles,
 - . des fromages pâtes fraîches à tartiner (Madame Loïk de Paysan Breton),
 - . des ingrédients laitiers secs.
- des activités associées à la production :
 - . un service de collecte du lait,
 - . des services supports (prévention sécurité, amélioration de la performance industrielle, qualité, hygiène & environnement, laboratoire, maintenance, étude & travaux neufs, recherche & développement, services administratifs).

Contacts Presse :

Mathilde ROGER - Attachée de presse RIVACOM

Tél. : 02 99 79 89 52 - 06 89 62 47 67 - Mail : mathilde@rivacom.fr

Anne-Laure VISSEICHE - Responsable Communication LAÏTA

Tél. : 02 29 62 51 19 - Mail : anne-laure.visseiche@even.fr

Carte d'identité de Laïta

- entreprise coopérative laitière, filiale du Groupe Even, qui valorise le lait des producteurs Even, Terrena et Eureden.
- 1,5 milliard de litres de lait collectés auprès de 2 520 exploitations du Grand Ouest.
- 3 150 salariés.
- 1,4 milliard d'euros de chiffre d'affaires, dont 66 % en France.
- 7 sites industriels (dont celui de Créhen).
- 5 filiales en Europe.
- 4 grands marchés : les produits de grande consommation, la nutrition santé, les ingrédients laitiers, les aliments jeunes mammifères.
- des marques phares, dont Paysan Breton
- des clients dans plus de 110 pays.
- un engagement commun des salariés et des producteurs de lait dans Passion du Lait®, la démarche RSE de Laïta.

Contacts Presse :

Mathilde ROGER - Attachée de presse RIVACOM

Tél. : 02 99 79 89 52 - 06 89 62 47 67 - Mail : mathilde@rivacom.fr

Anne-Laure VISSEICHE - Responsable Communication LAÏTA

Tél. : 02 29 62 51 19 - Mail : anne-laure.visseiche@even.fr